

Breville®

Die Cast Programmable Espresso Machine

Model BES820XL



Breville

PROGRAM



CONTENTS

- 5** Breville Recommends Safety First
- 7** Features Of Your Breville Die Cast Programmable Espresso Machine
- 9** Know Your Breville Die Cast Programmable Espresso Machine
- 11** Before First Use
- 12** Assembling Your Breville Die Cast Programmable Espresso Machine
- 14** Operating Your Breville Die Cast Programmable Espresso Machine
- 18** Programming Your Breville Die Cast Programmable Espresso Machine
- 19** How To Texture Milk For A Cappuccino Or Latté
- 21** Using The Hot Water Function
- 22** Coffee Making Tips
- 24** Care And Cleaning
- 27** Trouble Shooting Guide
- 30** Coffees To Try
- 34** Recipe Inspirations
- 34** One year limited warranty

At Breville, we know that coffee lovers will go to great lengths to refine the art of making coffee. They will experiment with flavors and adjust the tamp and grind of the beans in search for the perfect espresso. The Die Cast Programmable Espresso Machine caters for all levels of coffee making, from manual control to programmable coffee and from the novice through to the experienced barista.

After extensive research and rigorous testing, this machine boasts key features such as custom set programming, a premium brew process and a quality espresso pressure gauge. Energy saving features, like the auto power down, help to save on electricity consumption, and the selection of premium materials make the BES820XL the best of Breville.

Enjoy!



BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- To protect against fire, electrical shock and injury to persons do not immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquid.
- This appliance is for household use only.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles.
- Always use the appliance on a dry, level surface.
- To disconnect, turn all controls to 'OFF', then remove plug from power outlet.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- The use of accessory attachments not recommended by Breville may cause a risk of injury to persons, fire or electric shock.
- Strictly follow cleaning and care instructions.
- Always switch the appliance to 'OFF', and remove plug from the power outlet when the appliance is not being used and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- An extension cord is not recommended, however, if one is needed, the extension cord should be a grounded type and its electrical rating must be the same or more wattage as the appliance. Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. If found damaged in any way, immediately cease use of the appliance and call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- For any maintenance other than cleaning, call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- Refer servicing to qualified personnel.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Special Safety Instructions

- Only use cold water in the water tank. Do not use any other liquid.
- Never use the machine without water in it.
- Ensure the filter holder is firmly secured when using the machine.
- Never remove the filter holder during the brewing operation as the machine is under pressure.

Electric Cord Statement

Your Die Cast Programmable Espresso Machine has a short cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with the cord.

Do not allow children to be near or use this appliance without close adult supervision. If you must use a longer cord or an extension cord when using the appliance, the cord must be arranged so it will not drape or hang over the edge of a countertop, tabletop or surface area where it can be pulled on by young children or tripped over.

To prevent electric shock, personal injury or fire, the electrical rating of the extension cord if you must use one must be the same or more than the wattage of the appliance (wattage is marked on the underside of the appliance).

NOTE: Your Breville appliance comes with the unique Assist Plug™, conveniently designed with a finger hole in the power plug, for easy and safe removal from the outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into the power outlet. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended.

CALIFORNIA PROPOSITION 65:
This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm.

FEATURES OF YOUR BREVILLE DIE CAST PROGRAMMABLE ESPRESSO MACHINE

Programmable Function

This espresso machine offers a convenient choice between the Manual Operation or the intelligent Programmable Function that can be personalised with the user's favorite espresso setting.



Espresso Pressure Gauge

The espresso pressure gauge assists in obtaining the most favorable extraction pressure, guiding the user to create their ideal espresso. This is achieved by measuring the pressure at which the water is being forced through the ground coffee in the filter holder.



Ideal Espresso - Optimum Zone

The gauge needle when positioned within the recommended Optimum Zone during pouring indicates the espresso will be produced at the ideal pressure. The brewed espresso should have a generous layer of fine textured and evenly colored golden crema.

Under Extracted Espresso

The gauge needle when positioned below the Optimum Zone during pouring indicates that the espresso will be produced with insufficient pressure resulting in an 'under extracted' espresso. This occurs when the water flow through the ground coffee in the filter is too fast. As a result the optimal flavor will not be extracted and the coffee will be watery and lack thick crema on the top.

Possible causes for under extraction are: coffee grind is too coarse and/or insufficient coffee in filter and/or under tamping.

Over Extracted Espresso

The gauge needle when positioned above the OPTIMUM Zone during pouring will indicate that the espresso will be produced with too much pressure resulting in an 'over extracted' espresso. This occurs when the water flow through the ground coffee in the filter is too slow. As a result the coffee will be very dark and bitter, with a mottled and uneven crema on top.

Possible causes for over extraction are: ground coffee is too fine and/or too much ground coffee in filter and/or over tamping.

Hot Water Wand

The dedicated hot water wand is ideal for making your favourite hot drinks. For convenient use the wand has a commercial style 360° ball joint.



FEATURES OF YOUR BREVILLE DIE CAST PROGRAMMABLE ESPRESSO MACHINE (continued)

Commercial Style Steam Wand

The swivel-action steam wand, with stainless steel frothing attachment, easily adjusts to the perfect position for texturing milk. The wand has a commercial style 360° ball joint.



Advanced Dual Wall Créma System Filters

Advanced Dual Wall Créma System Filters (one and two cup) are supplied with the Breville Die Cast Programmable Espresso Machine.

The Advanced Dual Wall Créma System Filters are designed to intentionally slow the water flow rate during brewing, allowing you to easily pour your espresso at the ideal pressure, for the perfect créma.

The filters are suited to both pre-ground vacuum packed coffee and freshly ground coffee.

Electronic Temperature Control

The electronic temperature control system accurately maintains the optimal brewing temperature of the water. This helps ensure the user gets the best possible extraction each time an espresso is made.

Energy Saving Features

The Breville Die Cast Programmable Espresso Machine will enter the 'Power Save Mode' if not used for one hour, and will automatically switch off if not used for a further three hours.

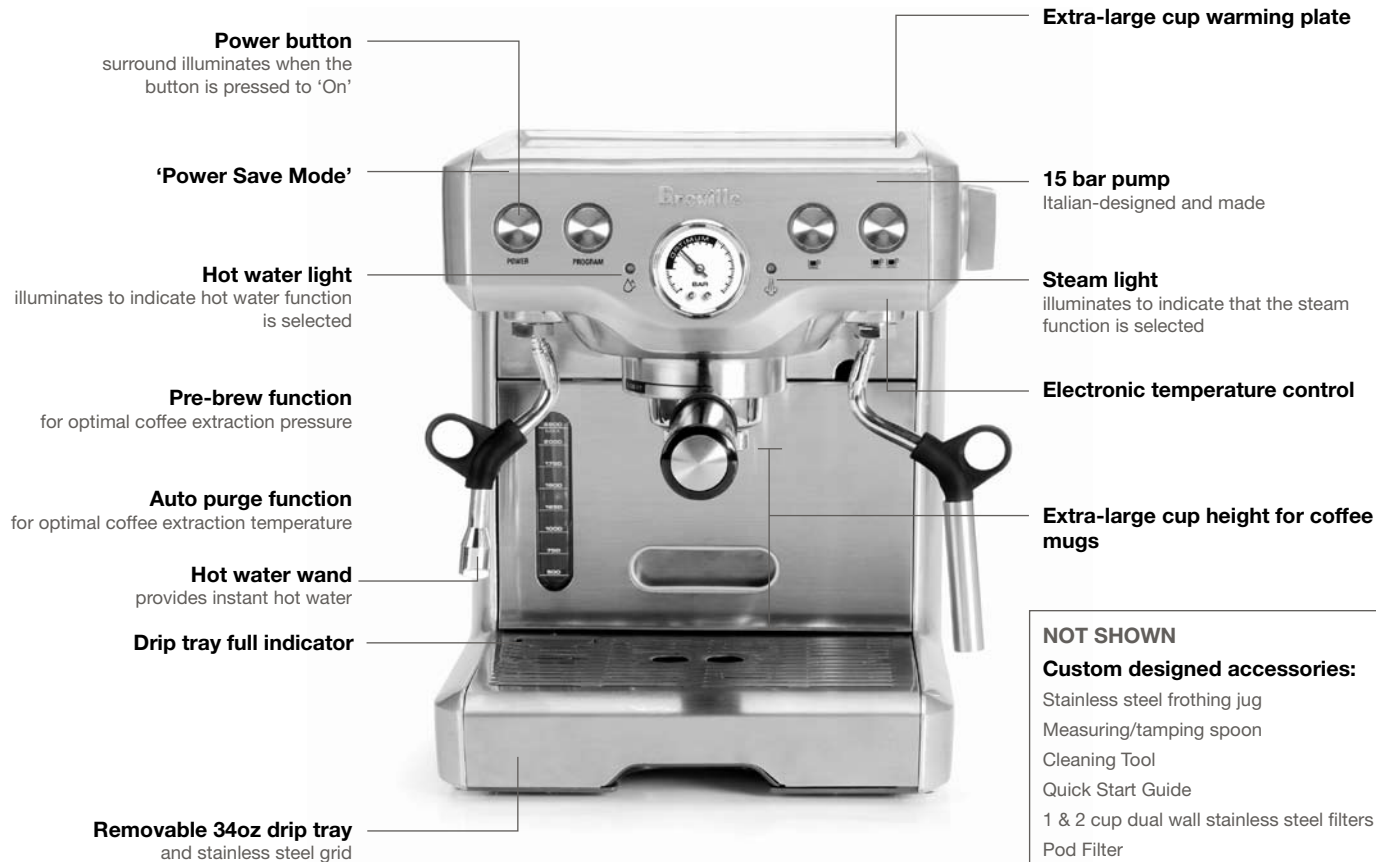
The 'Power Save Mode' uses 45% less power than when the machine is in 'Stand by' Mode.

During 'Power Save Mode' only the POWER button surround will be illuminated. All other button and light surrounds will not be illuminated.

To re-activate the machine during 'Power Save Mode', simply press the program or one-cup or two-cup buttons. The POWER button surround will then illuminate and flash while the machine quickly reheats to operational temperature. When the correct temperature has been reached, all the button surrounds on the control panel will illuminate.

To switch off the espresso machine whilst it is in 'Power Save Mode', simply press the POWER button once.

KNOW YOUR BREVILLE DIE CAST PROGRAMMABLE ESPRESSO MACHINE



KNOW YOUR BREVILLE DIE CAST PROGRAMMABLE ESPRESSO MACHINE (continued)

Thermoblock heating system

ensures coffee is extracted at the correct temperature

Program button

Intelligent programmable function that can be personalized with your favorable espresso setting

Advanced dual wall créma system

for the ideal créma

Group head

for easy fitment of the filter holder

External viewing back-lit water window

Removable 75oz water tank filled from the front of the machine

Selector control for steam or hot water



Espresso pressure gauge

assists in obtaining the most favorable extraction pressure

Programmable features:

1 cup button and 2 cup button

Solid chrome brass filter holder

Swivel steam wand and stainless steel frothing attachment easily adjusts to perfect positioning for frothing milk

NOT SHOWN

Cord storage

Storage tray

located behind the drip tray for storage of accessories

BEFORE FIRST USE

Your Breville Die Cast Programmable Espresso Machine will have the drip tray, water tank and storage tray in place when you unpack it from the box.

The drip tray is located in the base of the machine towards the front of the machine.

The water tank is located in the center of the machine towards the back wall.

The storage tray is located at the base of the machine behind the drip tray and under the water tank. The drip tray, water tank and storage tray slide in and out for easy access.

Ensure you have removed all parts and accessories before discarding the packaging.

Remove the drip tray, water tank and storage tray. Disassemble the drip tray by removing the stainless steel grid and 'Empty Me!' full indicator. Wash all parts and accessories in warm, soapy water using a non-abrasive washing liquid. Rinse and dry thoroughly.

Wipe the outer housing with a soft damp cloth and dry thoroughly. Do not immerse the outer housing, power cord or plug in water or any other liquid.



NOTE: Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.

ASSEMBLING YOUR BREVILLE DIE CAST PROGRAMMABLE ESPRESSO MACHINE

STEP 1



Insert the storage tray into the base of the machine and slide towards the back wall. The storage tray conveniently stores the cleaning tool, stainless steel filters, measuring/tamping spoon and Quick Start Guide when not in use, so they are not misplaced.

STEP 2



Insert the 'Empty Me!' full indicator into position in the drip tray and place the stainless steel grid on top. Slide the drip tray into position in the base of the machine in front of the storage tray.

STEP 3



Slide the water tank over the drip tray and into the front opening of the machine and into position above the storage tray. Ensure the water tank aligns flush with the sides of the machine.

NOTE: Before each use it is recommended to complete a water flushing operation, without ground coffee, to ensure that all internal piping has been preheated. Refer to Steps 1 and 4 in 'Operating your Espresso Machine', page 14

Operating

OPERATING YOUR BREVILLE DIE CAST PROGRAMMABLE ESPRESSO MACHINE



STEP 1 - FILLING THE WATER TANK

- Ensure the Power is off and the Selector Control, on the side of the machine, is set to the Standby position.
- Switch the machine off at the power outlet and unplug the power cord.
- Remove the filter holder if locked into the brew head and move the steam wand to the side of the machine.
- Remove the water tank by sliding out using the handle insert in the front of the water tank.
- As the water tank is removed, a black tube slides and extends out from the

water tank storage area. Do not touch or try to remove this tube, it will automatically slide back into position when the water tank is re inserted.

- Fill the water tank with cold, tap water to the maximum mark on the water window and slide the water tank carefully back into position in the machine.
- Ensure the Selector Control is in the 'Standby' position and plug the power cord into a 110/120V power outlet and switch on.
- Press the POWER button to 'On', the POWER button surround will flash while the machine is heating. When the correct temperature has been reached, all the button surrounds on the control panel will illuminate.

NOTE: Check the water level before use and replace the water daily. The water tank should be refilled with fresh, cold tap water before each use. Do not use mineral or distilled water or any other liquid.

STEP 2 - PRE-WARMING THE CUPS

- The Cup Warming Plate will start to warm as the machine heats.
- Pre-warm the espresso cups by placing on the Cup Warming Plate. This will help maintain the coffee's optimal temperature when brewed into the cups.

OPERATING YOUR BREVILLE DIE CAST PROGRAMMABLE ESPRESSO MACHINE (continued)



STEP 3 - PREPARING THE COFFEE

- Place the 1 or 2 cup filter into the filter holder (use the smaller filter for 1 cup and the larger filter for 2 cups). When brewing for a mug of coffee always use the 2 cup filter and only extract 2 oz. If you require a larger coffee, add the hot water first and then brew the coffee.
- Preheat the filter holder by placing underneath the group head. Rinse with hot water from the wand using the hot water function or from the group head and rinse with hot water using the manual pour function. Dry the filter and filter holder thoroughly before use.

- Use 1 level measure of ground espresso coffee for the 1 cup filter and 2 level measures for the 2 cup filter. It is important to use the correct amount of coffee for each filter as the filter perforations have been constructed to utilize the pressure in the machine to extract optimal flavor with each brewing. Refer to 'The Coffee Making Tip', page 22.

NOTE: When using a 1 cup filter holder, for optimal flavor, you should only extract approximately 1 oz. When using a 2 cup filter holder, for optimal flavor, you should only extract approximately 2 oz.



STEP 4 - TAMPING THE GROUND COFFEE

- Distribute the ground coffee evenly in the filter and press down lightly with the tamping end of the measuring spoon. Refer to 'Coffee Making Tips', page 22
- Clean any excess ground coffee from the rim of the filter holder to ensure a proper fit into the group head.

OPERATING YOUR BREVILLE DIE CAST PROGRAMMABLE ESPRESSO MACHINE (continued)

STEP 5 - PRIMING THE GROUP HEAD

- Before placing the filter holder into position, it is recommended to run a short flow of water through the group head.
- Place a container or empty cup under the group head.
- With the filter holder removed, prime the group head by pressing and holding down the single or double cup button for approximately 5 seconds. *Refer to 'Manual Espresso', page 18.*

A pumping noise will be heard during this operation, and water will run through the group head.



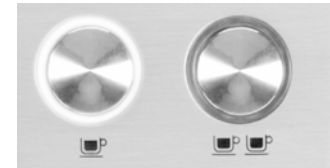
STEP 6 - INSERTING THE FILTER HOLDER


Place the filter holder underneath the group head so that the handle is aligned with the insert graphic. Insert the filter holder up into the group head and rotate the handle to the right until resistance is felt, this will be at an approximate 90° angle to the machine.

STEP 7 - BREWING THE COFFEE

- Ensure all the button surrounds on the control panel are illuminated, indicating the machine has reached the correct temperature for brewing, and is ready for use.
- Ensure the drip tray and filter holder are in place.
- Place one or two pre-warmed cups beneath the filter holder outlet.

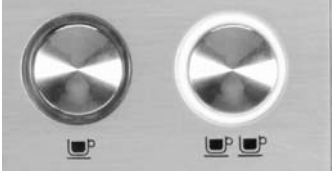
PROGRAMMED ESPRESSO - ONE CUP






Press the one cup  button once. After a few seconds, aromatic coffee will begin to pour into the cup. A pumping noise will be heard in this operation. The machine will automatically stop once the preset pour has been delivered.



OPERATING YOUR BREVILLE DIE CAST PROGRAMMABLE ESPRESSO MACHINE (continued)

PROGRAMMED ESPRESSO – DOUBLE CUP





Press the two cup  button once. After a few seconds, aromatic coffee will begin to brew into the cup. A pumping noise will be heard in this operation. The machine will automatically stop once the preset pour has been delivered.

NOTE: The minimum pour for one cup  and two cups  is set at ½ oz (15ml).

NOTE: Pressing the one cup  or two cup  buttons during a programmed espresso will immediately stop the pour.

PROGRAMMING SINGLE ESPRESSO



1. Prepare to make a single cup of espresso by following steps 2 to 6 in ‘Operating your Espresso Machine’, pages 14-16.

2. Place your cup underneath the group head.
3. To begin programming, press the ‘PROGRAM’ button once. The machine will beep once and the program button will begin to flash. This indicates the machine is in programming mode.
4. Press the one cup  button once. The machine will commence normal pour function, and the one cup button surround will begin to flash.
5. When the desired amount of espresso has poured into the cup, press the one cup  button to stop the pour. The machine will beep twice, indicating it has saved your measured pour quantity and exited programming mode.

PROGRAMMING DOUBLE ESPRESSO



1. Prepare to make a two cup of espresso by following steps 2 to 6 in ‘Operating your Espresso Machine’, pages 14-16.
2. Place your cup underneath the group head.
3. To begin programming, press the

‘PROGRAM’ button once. The machine will beep once and the program button will begin to flash. This indicates the machine is in programming mode.

4. Press the two cup  button once. The machine will commence normal pour function, and the two cup button surround will begin to flash.
5. When the desired amount of espresso has poured into the cup, press the two cup button  to stop the pour. The machine will beep twice, indicating it has saved and exited programming mode.

RESETTING DEFAULT VOLUMES

To reset the machine to the default one and two cup pour quantities, press and hold the program button, until the machine beeps three times. Release button. This indicates the machine has returned to its original default settings.

NOTE: Default settings: one cup  pour is approximately 1 oz. Two cups  is approximately 2 oz.

PROGRAMMING YOUR BREVILLE DIE CAST PROGRAMMABLE ESPRESSO MACHINE

MANUAL ESPRESSO



Press and hold the single ☕ or two cup ☕☕ button. Release the button once sufficient coffee has flowed into the cup.

NOTE: PRE-BREW FUNCTION

When a single or double coffee is selected, the machine will pump water momentarily, followed by a pause then continues to pump the water through to the ground coffee in the filter holder. The ground coffee is moistened by a small amount of water before full extraction then expands resulting in greater pressure build-up to extract all the oils and full flavor from the ground coffee.

STEP 8 – EMPTYING THE FILTER HOLDER

Remove the filter holder from the group head by rotating the filter holder to the left until it releases. To empty the used coffee grounds, turn the filter holder upside down in a bin and gently tap out the coffee (used coffee grounds should be thrown away with domestic waste and not down the sink which may block drains). Remove the filter by using the indents on the side of the filter holder. Rinse the filter and filter holder with water and allow to dry.

WARNING: THE METAL PARTS OF THE FILTER HOLDER MAY STILL BE VERY HOT. COOL THESE PARTS IN COLD WATER.

HOW TO TEXTURE MILK FOR A CAPPUCCINO OR LATTÉ (continued)



The Die Cast Programmable Espresso Machine comes complete with a Commercial Style Swivel Steam Wand and Stainless Steel Frothing Attachment. When using the frothing attachment on the steam wand a large amount of froth is easily created.

If less texture is required, remove the frothing attachment from the steam wand and steam the milk using the steam wand. To remove the frothing attachment, ensure it is cool then simply pull down and remove. The frothing attachment can

be stored in the storage tray inside the machine if not used regularly.

To refit the frothing attachment ensure it is securely attached to the steam wand by inserting it, from either opening, onto the steam wand and pushing firmly upwards onto the rubber surround. Ensure the fine steam holes on either end of the frothing attachment are clean to achieve optimal texturing.

- Press the POWER button.
- The first step in making a cappuccino or latté is to make a short espresso. Refer to 'Operating your Espresso Machine', pages 14-16.
- Then fill the stainless steel frothing jug $\frac{1}{3}$ full with cold, fresh milk.
- Turn the Selector Control to the 'Steam' position. The white steam light will start to flash indicating that the Thermoblock Heating System is heating and preparing to create steam.
- For improved results, purge the steam wand of water before placing into the milk.



NOTE: When the espresso machine creates steam, a pumping noise can be heard. This is the normal operation of the 15 Bar pump.

- When the steam light stops flashing, quickly insert the steam wand into the jug of milk so that the froth attachment is just immersed into the milk.

NOTE: If steam starts coming from the steam wand before it is immersed in the milk, pause the steam by turning the Selector Control back to the 'Standby' position. This will avoid the steam pressure blowing milk out of the jug.

HOW TO TEXTURE MILK FOR A CAPPUCCINO OR LATTÉ



- Hold the frothing jug at an angle so that steam wand and/or the frothing attachment sits just below the surface of the heating milk and the steam will move the milk around the inside of the jug in a circular motion.

NOTE: The espresso machine features a swivel steam wand assembly so the position of the steam wand can be changed to a comfortable angle.

- When the milk starts to increase in volume, immerse the steam wand and/or frothing attachment deeper into the jug to heat the milk.
- Hold the jug at an angle with one hand and place your other hand on the outer base of the stainless frothing jug.
- When the base of the jug becomes too hot to touch, set the Selector Control to the 'Standby' position, stopping the steaming function before removing the jug. A pumping noise will sound for a short time, do not be alarmed as there will be a five second delay prior to the machine carrying out the Auto-purge function.
- Pour the steamed milk into each cup of freshly brewed espresso coffee and spoon in the frothing milk, in the following ratios:
Cappuccino - 1/3 espresso, 1/3 steamed milk, 1/3 frothed milk
Latté - 1/2 espresso topped with steamed milk and approximately 1/2 inch frothed milk, traditionally served in a glass.

NOTE: After 5 minutes of continuous steaming, the machine will automatically disable the steam function. The steam and hot water lights will flash. When this occurs return the selector control to the 'Standby' position.

NOTE: Always ensure that the frothing attachment has been firmly pushed onto the steam wand and connects with the rubber surround. For best results use cold fresh milk (low fat milk will froth easier). Always clean the steam wand and frothing attachment after every use. Refer to 'Care and Cleaning', page 24.

NOTE: For brewing more coffee immediately after using the steam function, this machine features an auto-purge function. This ensures that ground coffee will not be burnt by the initial water flow from the thermoblock being too hot. Instead this water is automatically released internally into the drip tray ensuring that the internal thermostat is at optimal temperature for extracting coffee. Your coffee will always be extracted at this optimal temperature ensuring only the best flavored coffee is achieved.

WARNING: MILK SHOULD NOT BE ALLOWED TO RUN OVER THE TOP OF THE FROTHING ATTACHMENT, OTHERWISE IT WILL NOT FUNCTION PROPERLY. TO AVOID SPLATTERING OF HOT MILK, DO NOT LIFT THE END OF THE FROTHING ATTACHMENT ABOVE THE SURFACE OF THE MILK WHILE FROTHING. ENSURE THE SELECTOR CONTROL IS IN THE 'STANDBY' POSITION BEFORE REMOVING THE FROTHING JUG.

USING THE HOT WATER FUNCTION

The espresso machine features a separate hot water function that can be used for making tea, hot chocolate and other warm drinks. The hot water is dispensed from the dedicated Hot Water Wand.

Place a jug or cup underneath the Hot Water Wand to collect the hot water.

To use the hot water function, turn the Selector Control to HOT WATER. The hot water light will illuminate when selected.

To turn the hot water off, turn the Selector Control to the 'Standby' position.

Limit the extraction of hot water to 67 oz (2 liters) each use.

The machine is not designed to make large pots of coffee and tea. The more hot water used at the one time, the cooler it becomes.



NOTE: After 2 minutes of continued hot water use, the machine will automatically disable the hot water function. The steam and hot water lights will flash. When this occurs return the selector to the 'Standby' position.

COFFEE MAKING TIPS

WARMING YOUR CUP OR GLASS

A warm cup will help maintain the coffee's optimal temperature. Preheat your cup by storing on the cup warming tray or rinsing with hot water from the hot water wand.

WARMING THE FILTER HOLDER

A cold filter holder can drop the extraction temperature enough to significantly affect the quality of your coffee. Always ensure the filter holder is preheated by running hot water through it before tamping it with coffee.

NOTE: Always wipe the filter and filter holder dry before tamping with ground coffee as moisture can encourage 'drilling' - this is when water bypasses the ground coffee during extraction.

THE GRIND

If using a pre-ground coffee, ensure an espresso grind suitable for espresso/cappuccino machines is purchased.

If grinding coffee beans, the grind should be fine but not too fine or powdery. The grind will effect the rate at which the water flows through the coffee in the filter and therefore the taste of the coffee.

If the grind is too fine (looks like powder and feels like flour when rubbed between fingers), the water will not flow through the coffee even when under pressure. The resulting coffee will be over extracted, too dark and bitter, with a mottled and uneven cr ma on top.

If the grind is too coarse the water will flow through the coffee too quickly. This will result in an under-extracted coffee lacking in flavor and without the thick cr ma on the top layer of coffee.

THE RIGHT MEASUREMENT

A single espresso is made with 1/4 ounce or 7g of coffee. A level measure of the tamp/spoon is the correct amount of coffee for a single espresso and 2 level measures for a double espresso. It is important to use the correct filter for the amount of coffee.

TAMPING CORRECTLY

Level the desired amount of coffee by gently tapping the side of the filter holder before pressing down firmly with the tamping end of the measuring spoon. When packing for a double espresso it is important only to tamp after the second measure. Tamping between measures will create a layer in the coffee that can impede full extraction.

PURGE THE GROUP HEAD

Before inserting the filter holder, run some water through the group head. It will ensure that your machine has a last minute 'clean through' and stabilizes the temperature prior to extracting.

NOTE: Make sure to wipe off any excess coffee from the rim of the filter to ensure a proper seal is achieved under the group head.

BREWING YOUR ESPRESSO

The most common mistake in brewing is to over extract from your ground coffee. This results in a bitter beverage with visibly bleached cr ma. Cr ma is the caramel colored layer that floats on top of the coffee following extraction.

NOTE: The taste of your coffee will, of course, depend on personal preference and on many other factors such as the type of coffee bean used, the coarseness or fineness of the grind and the tamping pressure (pressed down). We recommend experimenting by varying these factors to achieve the coffee taste of your preference.

Cleaning

CARE AND CLEANING



CLEANING THE STEAM WAND AND FROTHING ATTACHMENT

- The steam wand and frothing attachment should always be cleaned after frothing milk
- Remove the frothing attachment and rinse in warm tap water. Ensure the two fine steam holes on either end of the frothing attachment are clear. Use the pin on the cleaning tool to unblock these holes.
- Wipe the steam wand with a damp cloth, and then with the steam wand directed back into the drip tray, briefly set the Selector Control to the 'Steam' position. This will clear any remaining milk from inside the steam wand.



- Ensure the Selector Control is in the 'Standby' position. Press the POWER button, unplug from the power outlet and allow the machine to cool.
- If the Steam Wand remains blocked, use the pin on the cleaning tool to clear the opening.
- If the steam wand continues to be blocked, the tip of the steam wand can be removed by using the spanner in the middle of the cleaning tool.
- Soak the tip in hot water before using the pin on the cleaning tool to unblock. Replace the tip back onto the steam wand and secure with the cleaning tool.



CLEANING THE FILTERS, FILTER HOLDER AND GROUP HEAD

- The stainless steel filters and filter holder should be rinsed under water directly after use to remove all coffee particles. Should the fine holes in the filters become blocked, the fine pin on the cleaning tool can be used to clear the holes.
- The group head interior should be wiped with a damp cloth to remove any ground coffee particles.
- Periodically run water through the machine with the filter holder in place, but without any ground coffee, to rinse out any residual coffee particles.

CARE AND CLEANING (continued)



CLEANING THE OUTER HOUSING / CUP WARMING PLATE

- The outer housing and cup warming plate can be cleaned with a soft, damp cloth. Then polish with a soft, dry cloth. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface.



CLEANING THE DRIP TRAY

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the drip tray full indicator is showing 'Empty Me!'.
• Remove the stainless steel grid and 'Empty Me!' indicator from the drip tray, wash with warm soapy water, using a non-abrasive washing liquid, rinse and dry thoroughly. The 'Empty Me!' indicator can be removed from the drip tray by inserting fingers into two holes in the corners and pulling upwards to release the side latches.



CLEANING THE STORAGE TRAY

- The storage tray can be removed after the drip tray is removed then cleaned with a soft, damp cloth (do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface).

NOTE: Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.

CARE AND CLEANING (continued)

DECALCIFYING

- After regular use, hard water can cause mineral build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, power of the machine, and affecting the quality of coffee.
- We advise decalcifying the machine on a regular basis (every 2-3 months) using a mixture of white vinegar and water. Follow the instructions provided, or use the following as a guide:

Diluted solution (for softer water)

- 1 part white vinegar
- 2 parts cold tap water

Concentrated solution (for harder water)

- 1 part white vinegar
- 1 part cold tap water

DECALCIFYING THE MACHINE

- Ensure the Selector Control is in the 'Standby' position, the power is off and unplug the machine from the power outlet.
- Remove the filter holder and frothing attachment. Pour the mixture of white vinegar and water into the water tank.
- Plug the machine into the power outlet and switch on.
- Press the POWER button and turn the Selector Control to the 'Standby' position.
- Place a large container under the group head, steam wand and hot water wand.
- When the brewing temperature has been reached all the button surrounds on the Control Panel will illuminate. Press and hold the single or double cup button to commence manual pour.
- Release the button once half the mixture of white vinegar and water has run through the group head.
- Set the Selector Control to the 'STEAM' position and allow steam to run through the Steam Wand for approximately 2 minutes. Return the Selector Control back to the 'Standby' position.
- Set the Selector Control to the 'HOT WATER' position and allow the remaining liquid to run through the hot water wand. When the liquid stops flowing, set the Selector Control back to 'Standby' position.
- After decalcifying, remove the water tank and rinse thoroughly then re-fill with fresh cold water. To rinse the machine, repeat previous steps.

WARNING: DO NOT IMMERSE CORD, PLUG OR APPLIANCE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

THE WATER TANK SHOULD NEVER BE REMOVED OR COMPLETELY EMPTIED DURING DECALCIFYING.

TROUBLE SHOOTING GUIDE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
When the machine is switched on, the steam and hot water lights are flashing.	Selector Control is not in 'Standby' position	Turn the Selector Control to 'Standby' position. Machine will commence normal heat up procedure.
Coffee does not run through	Machine is not turned on or plugged in	Ensure the machine is plugged in and the POWER button is pressed to 'on'.
	Water tank is empty	<i>Refer to 'Filling The Water Tank', page 14.</i>
	Coffee grind is too fine	Ensure you use a suitable espresso grind. <i>Refer to 'The Grind' on page 22.</i>
	Too much coffee in the filter	<i>Refer to 'Preparing The Coffee', page 15.</i>
	Coffee tamped too firmly	<i>Refer to 'Tamping The Coffee', page 15.</i>
	The filter is blocked	Use the fine pin on the cleaning tool to clear the holes. <i>Refer to 'Cleaning The Filters', page 24.</i>
Coffee runs out too quickly	The coffee grind is too coarse	Ensure you use a suitable espresso grind. <i>Refer to 'The Grind' on page 22.</i>
	Not enough ground coffee in the filter	<i>Refer to 'Preparing The Coffee', page 15.</i>
	Ground coffee not tamped firmly enough	<i>Refer to 'Preparing The Coffee', page 15.</i>
Coffee is too cold	Cups not preheated	The cup warming plate starts to warm up as the machine warms up. <i>Refer to 'Pre-Warming The Cups', page 14.</i>
	Milk not heated enough (if making a cappuccino or latté)	When the base of the jug becomes too hot to touch this is when the milk is heated at the correct temperature. <i>Refer to 'How To Texture Milk For A Cappuccino Or Latté' page 19.</i>

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
No créma	Coffee is not tamped firmly enough	<i>Refer to 'Tamping The Coffee', page 15.</i>
	Coffee grind is too coarse	Ensure you use a suitable espresso grind. <i>Refer to 'The Grind' on page 22.</i>
	Ground coffee is not fresh	Pre-ground coffee should not be kept for longer than a week. <i>Refer to 'The Grind' on page 15.</i>
	Filter holes are blocked	Use the fine pin on the cleaning tool to clear the holes. <i>Refer to 'Cleaning The Filters', page 24.</i>
Machine is making pulsing/ pumping sound while extracting coffee or steaming milk	The machine is carrying out the normal operation of the 15 bar pump	No action require as this is the normal operation of the machine.
Coffee runs out around the edge of the filter holder	Filter holder is not inserted in the brew head properly	<i>Refer to 'Inserting The Filter Holder', page 16.</i>
	There are coffee grounds around the filter rim	Clean any excess ground coffee from the rim of the filter holder to ensure a proper fit into the brew head.
	Too much ground coffee in the filter	<i>Refer to 'Preparing The Coffee', page 15.</i>
	Ground coffee has been tamped too firmly	<i>Refer to 'Tamping The Coffee', page 15.</i>
	Incorrect filter for amount of ground coffee used	Ensure you use the small filter for 1 cup of coffee and the larger filter for 2 cups of coffee.
Coffee filters out in drops from the filter holder	The water tank is empty or low	<i>Refer to step 1 – 'Filling The Water Tank', page 14.</i>
	Coffee grind is too fine	Ensure you use a suitable espresso grind. <i>Refer to 'The Grind' on page 22.</i>
	Machine is blocked by mineral deposits	Decalcify the machine. <i>Refer to 'Decalcifying', page 26.</i>

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Machine is making a loud and continuous pumping noise	Water tank is empty	<i>Refer to step 1 – ‘Filling The Water Tank’, page 14 .</i>
	Water tank is not securely in place	<i>Refer to step 1 – ‘Filling The Water Tank’, page 14 .</i>
Coffee is too weak or watery	Coffee grind is not fine enough	Ensure you use a suitable espresso grind. Use a dark roast coffee generally labelled ‘Espresso Blend’ . <i>Refer to ‘The Grind’ on page 22.</i>
No steam/hot water is generated	Machine is not turned on	Ensure the machine is plugged in and the power is on.
	Water tank is empty	<i>Refer to step 1 – ‘Filling The Water Tank’, page 14.</i>
	Selector Control is not in ‘Steam’ or ‘Hot Water’ position	Turn the selector control to the ‘Steam’ or ‘Hot Water’ position.
	Steam Wand is blocked	Use the pin on the cleaning tool to clear the opening. If the steam wand continues to be blocked remove the tip of the steam wand using the spanner in the middle of the cleaning tool. <i>Refer to ‘Care and Cleaning’, page 24.</i>
	Not enough steam	Steam wand may be blocked. <i>Refer to “Care and Cleaning”, page 24.</i>
Milk is not foamy after texturing	Milk is not fresh and cold	Milk must be cold and fresh. <i>Refer to ‘How To Texture Milk For A Cappuccino Or Latté’, page 19.</i>
	The unit appears to be ‘on’ but the machine ceases to operate	The safety thermal-cut may have activated due to the pump overheating. Turn the machine off and allow it to cool for about 30-60 minutes.

COFFEES TO TRY



ESPRESSO

Intense and aromatic, an espresso or short black as it's also known uses about ¼ oz (7g) of ground coffee. It is served in a small cup or glass to a level of approximately 2 oz (30 ml).



LONG BLACK

A long black is generally served as a standard espresso with hot water added to taste.



FLAT WHITE

A single dose of espresso in a cup topped with steamed milk, ⅓ coffee and ⅔ milk.

COFFEES TO TRY (continued)



CLASSIC CAFE LATTÉ

Traditionally the morning coffee of Italy and France, taken with pain au chocolate or sweet biscotti. This blend of $\frac{1}{3}$ espresso to $\frac{2}{3}$ milk is made with a single shot of espresso. Top with steamed milk, poured down the inside rim of the glass to give a creamy consistency and perfect layer of froth.



CAPPUCCINO

The real thing is served very light and luke warm with $\frac{1}{3}$ espresso to $\frac{1}{3}$ steamed milk and a generous final third of creamy froth. For added finesse, hold a piece of card over one half of the cappuccino before dusting with chocolate.



MACCHIATO

A shot of espresso served short in a $2\frac{1}{3}$ oz (70 ml) demitasse and stained with a dash of finely frothed milk.

COFFEES TO TRY (continued)



MOCHA FRAPPE (SERVES TWO)

Ready in minutes this impressive refresher will delight chocolate and coffee drinkers alike. Melt two heaped teaspoons of quality chocolate bits into a double shot of espresso. Add $\frac{1}{2}$ cup cold milk and 9 ice cubes and process in blender on a low speed to a smooth, velvety consistency. Pour evenly into two glasses and serve immediately.



ESPRESSO AFFOGATO

Totally irresistible, this sweet temptation is simply a single scoop of premium vanilla bean ice cream, drenched in espresso and if desired, your favorite liqueur. To create a sense of occasion, serve ice cream in a martini glass with shots on the side.



CON PANNA

Meaning 'with cream' this heart warmer is a chic variation on old-fashioned Vienna Coffee. In a 2-4 oz (90-120ml) cup, dress a double shot of espresso with a dollop of fresh cream, whipped until glossy. Dust with cinnamon and serve immediately.

Recipes

DESSERTS

BAKED CUSTARDS WITH FRESH RASPBERRY AND COFFEE FLOAT

Serves 6

25 fld oz (750ml) cream

¾ cup finely granulated sugar

2 vanilla beans, cut lengthways

1 tablespoon gelatine

1 punnet fresh raspberries

1 tablespoon finely granulated sugar, extra

¾ cup strong espresso coffee, cooled

1. Combine the cream, finely granulated sugar and vanilla beans in a saucepan. Stir over medium heat until just boiling. Remove the vanilla beans.
2. Add the gelatine and stir constantly with a wooden spoon until dissolved. Remove from heat. Allow the custard to cool.
3. Pour custard evenly into 6 x 5oz (6 x 150ml) glasses. Refrigerate for minimum 3 hours or until set.
4. Place the raspberries into a medium sized bowl, sprinkle with sugar and crush lightly with a fork.
5. Fold the cooled coffee through the crushed raspberries. Cover and chill in the refrigerator.
6. To serve, top the custards, when set, with the raspberries and coffee mixture.
7. Serve immediately with freshly brewed coffee.

TIRAMISU

Makes 4

1½ cups mascarpone

1¼ cups cream

2½ tablespoons confectionery sugar

½ cup strong espresso coffee, cooled

½ cup Tia Maria or coffee liqueur

16 sponge fingers

Cocoa powder, for dusting

1. Combine mascarpone, cream and confectionery sugar in a large bowl. Whisk lightly until soft peaks form. Set aside.
2. Combine coffee and liqueur in bowl. Dip the sponge fingers into the coffee mixture a few at a time. Ensure all the coffee mixture is absorbed evenly by the sponge fingers.
3. Layer half the sponge fingers evenly into the base of 4 dessert bowls or glasses. Spread the layered sponge fingers with half of the cream mixture. Repeat the layers with remaining sponge fingers and cream mixture.
4. Dust evenly with cocoa powder and refrigerate until required.
5. Serve with fresh fruits and freshly brewed espresso coffee.

DESSERTS (continued)

COFFEE, CINNAMON AND WALNUT MUFFINS

Makes 12

2½ cups/375g plain flour

2 teaspoons baking powder

1 teaspoon ground cinnamon

¾ cup finely granulated sugar

1 cup sour cream

2 x 2 oz eggs

1 teaspoon finely grated lemon rind

½ cup olive oil

¾ cup strong espresso coffee, cooled

1 cup roughly chopped walnuts

1. Sift flour, baking powder and cinnamon into a large bowl and stir in sugar.
2. Place sour cream, eggs, lemon rind, oil and espresso coffee into a medium bowl, stir until well combined.
3. Fold creamed mixture and walnuts into the sifted ingredients, do not over mix.
4. Spoon the mixture evenly into 12 lightly greased and base lined muffin pans until two-thirds full.
5. Place into a preheated oven 355°F (180°C) for 12-15 minutes or until cooked when tested.
8. Serve warm, or cooled and spread with Rich Coffee Icing. Delicious with a Cappuccino or Café Latté.

RICH COFFEE ICING

2 cups confectionery sugar, sifted

1 tablespoon butter, softened

¼ cup strong espresso coffee, warm

1. Combine confectionery sugar, butter and half the coffee in a bowl, stir well and gradually add remaining coffee until a spreadable consistency is achieved.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Breville®* warrants this Breville® appliance against defects that are due to faulty material or workmanship for a period of one (1) year from the date of original consumer purchase. This warranty does not cover damage from abuse, neglect, use for commercial purposes, or any other use not found in the printed “Instructions for use” booklet. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators. HWI Breville® expressly disclaim all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states or provinces do not allow disclaimer of the implied warranty with respect to consumer goods, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which vary from state to state or province to province.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Center.

Toll free phone number:

1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Internet email:

AskUs@BrevilleUSA.com

AskUs@Breville.ca (in Canada)

*HWI Breville® products are distributed in Canada by Anglo Canadian Housewares, L.P. and in USA by Metro/Thebe Inc.

Breville®

CENTRES DE SERVICE À LA CLIENTÈLE BREVILLE

Clients aux États-Unis

Par la poste: 19400 S.Western Ave
Torrance
CA 90501-1119

Tél.: Service à la clientèle
1 (866) BREVILLE

Courriel: Service à la clientèle
askus@brevilleusa.com

Clients au Canada

Par la poste: Anglo Canadian
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire
(Montreal) Quebec
H9P 2Z2

Tél.: Service à la clientèle
1 (866) BREVILLE

Courriel: Service à la clientèle
askus@breville.ca



**PRINTED ON
RECYCLED PAPER**

Breville est une marque de commerce de Breville Pty Ltd. A.B.N. 98 000 092 928
19400 S.Western Ave, Torrance, CA90501-1119
Tel: 1 866 BREVILLE
2555, Avenue de l'Aviation, Pointe-Claire (Montreal) Quebec, H9P2Z2 CANADA
Tel: 1 866 BREVILLE

Copyright Breville Pty Ltd 2008. En raison des améliorations apportées sur une base continue, les produits illustrés ou photographiés apparaissant dans cette brochure peuvent être légèrement différents des produits actuels.

Modèle BES820XL Issue NA-4/08

www.breville.com

Breville®

**Machine Espresso
Programmable En Metal Moulé**

Modèle BES820XL



Breville

PROGRAM



2200
MAX
2000
1750

TABLE DES MATIÈRES

- 43** Breville recommande la sécurité avant tout
- 45** Caractéristiques de la machine espresso programmable en métal moulé de Breville
- 47** Faites la connaissance de votre machine espresso programmable en métal moulé de Breville
- 49** Avant d'utiliser pour la première fois
- 50** Montage de la machine espresso programmable en métal moulé de Breville
- 52** Fonctionnement de la machine espresso programmable en métal moulé de Breville
- 56** Programmation de la machine espresso programmable en métal moulé de Breville
- 57** Mousse le lait pour préparer un cappuccino ou un latté
- 59** Utilisation de la fonction Eau Chaude
- 60** Petits trucs pour la préparation du café
- 62** Entretien et nettoyage
- 65** Guide de dépannage
- 68** Cafés à découvrir
- 72** Idées recettes
- 74** Garantie limitée d'un an

Chez Breville, nous savons que les amateurs de café s'y mettent à fond pour peaufiner l'art de la préparation du café. Ils essaient des saveurs variées et cherchent la meilleure combinaison de tassage et de mouture en vue d'obtenir l'espresso parfait. La machine espresso programmable en métal moulé de Breville procure une préparation de café à tous les niveaux, du contrôle manuel jusqu'au café programmable, pour tous les utilisateurs, du débutant jusqu'au barista expérimenté.

À la suite de recherches approfondies et d'essais rigoureux, la machine brille par ses caractéristiques clés telles que la programmation personnalisée, le processus d'infusion inégalé et le manomètre pour l'espresso de qualité. Les mécanismes d'économie d'énergie, telles que la mise hors tension automatique aident à économiser la consommation d'électricité et la sélection de matériaux de première qualité font de la BES820XL le numéro un de Breville.

Profitez-en!



BREVILLE RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Très conscient de la sécurité, Breville conçoit et fabrique ses produits avec votre sécurité en tête. Prière d’user de prudence lors de l’utilisation de tout appareil électrique et de suivre les précautions suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement les instructions avant d’utiliser la machine et les conserver pour un usage ultérieur.
- Pour éviter un feu, blessures ou toute décharge électrique, ne pas immerger le cordon, la prise ou l’appareil dans l’eau ou tout autre liquide.
- Réserver cet appareil à des fins uniquement ménagères.
- Ne pas utiliser cet appareil à toute autre fin que pour celle pour laquelle il est construit.
- Superviser les jeunes enfants pour éviter qu’ils ne jouent avec l’appareil.
- Ne jamais laisser la machine à espresso programmable en métal moulé de Breville fonctionner seule sans surveillance.
- Ne jamais toucher aux surfaces chaudes. Veuillez utiliser des poignées.
- Veuillez utiliser l’appareil sur une surface plane, sèche et à niveau.
- Afin de déconnecter la machine, placez tous les boutons de contrôle à la position « OFF », et débranchez la fiche de la prise de courant.
- Ne pas placer la machine à espresso programmable en métal moulé de Breville à proximité d’un réchaud à gaz, d’un réchaud électrique ou en contact avec un four réchauffé.
- Ne pas laisser le cordon pendre au bord d’un banc ou d’une table, toucher une surface chaude ou se nouer.
- L’utilisation d’accessoires non recommandés par Breville pourrait causer des risques de blessures, de feu ou de chocs électriques.
- Suivez attentivement les instructions de nettoyage et d’entretien.
- Ne pas utiliser la machine à toute autre fin que pour laquelle elle a été conçue. Ne pas l’utiliser dans un véhicule en mouvement ni dans un bateau. Ne pas utiliser à l’extérieur.
- Une rallonge électrique n’est pas recommandée. Par contre, si nécessaire, la rallonge devrait être avoir une mise à terre et sa résistance électrique doit être égale ou supérieure au wattage de l’appareil. Inspectez régulièrement la fiche, son cordon ainsi que l’appareil pour tout dommages. Si vous en trouvez, cessez immédiatement l’utilisation de l’appareil et appelez le Service à la Clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, veuillez contacter le Service à la Clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE.
- Laissez l’entretien autre que le nettoyage à des personnes qualifiées.
- Ne pas utiliser la machine avec un cordon ou fiche endommagés, après un mauvais fonctionnement ou si elle a été endommagée. Retournez l’appareil à votre centre de service le plus près pour un examen, des réparations ou ajustements.

DIRECTIVES IMPORTANTES POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

Instructions de sécurité particulières

- Ne mettre que de l'eau froide du robinet dans le réservoir d'eau. N'utiliser aucun autre liquide.
- Ne Jamais utiliser la machine à espresso programmable en métal moulé de Breville si son réservoir est vide.
- Veillez à bien mettre en place le porte-filtre et à l'ajuster à la d'extraction avant d'utiliser la machine.
- Ne jamais retirer le porte-filtre durant l'extraction étant donné que la machine fonctionne sous pression.

Etat du cordon d'alimentation

Votre machine espresso programmable en métal moulé a un court cordon d'alimentation comme précaution afin de prévenir des blessures corporelles ou dommages matériels parce que l'appareil a été tiré, quelqu'un aurait trébuché ou se serait étranglé avec le cordon.

Ne pas permettre à de jeunes enfants d'être près de l'appareil sans supervision. Si vous devez utiliser un plus long cordon ou une rallonge électrique quand vous vous servez de l'appareil, le cordon doit être placé de sorte qu'il ne se tende ou ne pende d'un comptoir, d'un bord de table ou que de jeunes enfants n'y trébuchent.

Afin d'éviter un choc électrique, blessures corporelles ou un feu, si nécessaire, la rallonge devrait être avoir une mise à terre et sa résistance électrique doit être égale ou supérieure au wattage de l'appareil, qui est inscrit sous l'appareil.

REMARQUE : Votre appareil Breville vient avec la fiche Assist Plug™, conçue avec un trou afin d'y insérer un doigt pour un retrait facile. Pour des raisons de sécurité, il est recommandé de brancher votre appareil Breville directement dans une prise de courant. L'utilisation d'une multi-prise ou d'une extension n'est pas recommandée.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE: Ce produit contient produits chimiques reconnu par l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer et des malformations à la naissance ou des malformations congénitales.

CARACTÉRISTIQUES DE LA MACHINE ESPRESSO PROGRAMMABLE EN METAL MOULÉ DE BREVILLE

Fonction programmable

Cette machine espresso offre un choix commode entre l'exploitation manuelle et la fonction programmable intelligente avec des options personnalisées pour l'espresso préféré de l'utilisateur.



Manomètre pour espresso

Le manomètre pour espresso permet d'obtenir la meilleure pression d'extraction, guidant l'utilisateur dans la création de son espresso idéal. Ceci est obtenu grâce au contrôle de la pression sous laquelle l'eau passe par le café moulu dans le porte-filtre.



Espresso idéal - Zone optimale

Lorsqu'elle se trouve dans la zone optimale recommandée au moment du versement, l'aiguille du manomètre indique que l'espresso est préparé à la pression idéale. L'espresso préparé doit posséder une couche épaisse de crème délicate d'une couleur dorée égale.

Espresso insuffisamment extrait

Lorsqu'elle se trouve sous la zone optimale, l'aiguille du manomètre indique que l'espresso se prépare sous une pression insuffisante, à la suite de quoi il ne sera pas suffisamment extrait. Ceci arrive lorsque l'eau coule trop vite à travers le café dans le filtre. Comme résultat, la saveur ne se développera pas, le café sera aqueux et sa surface ne sera pas assez crémeuse.

Des causes possibles pour l'extraction insuffisante : la mouture du café est trop grossière et/ou le café dans le filtre est insuffisant et/ou pas assez tassé.

Espresso trop extrait

L'aiguille du manomètre, lorsqu'elle se trouve dans la zone rouge lors du versement, indique que l'espresso se prépare sous une pression trop élevée, à la suite de quoi l'espresso obtenu sera trop extrait. Ceci arrive lorsque l'eau coule trop lentement à travers le café moulu dans le filtre. Comme résultat, le café sera trop sombre ou amer, le créma qui le recouvre sera marbré et inégal.

Des causes possibles pour l'extraction excessive : la mouture du café est trop fine et/ou il y a trop de café dans le filtre et/ou il est trop tassé.

Tige à eau bouillante

La tige prévue pour de l'eau bouillante est idéale pour la préparation de votre boisson chaude préférée. Pour le confort, la tige, d'un style commercial, est articulée sur 360°.



Tige à vapeur de style commercial

La tige à vapeur orientable, avec un embout à mousser en acier inoxydable, est facile à ajuster dans une position parfaite pour le moussage du lait. La tige se trouve sur une bille articulée sur 360° de style commercial.



Filtres de la technologie avancée de créma à double paroi

Les filtres de la technologie avancée de créma à double paroi (pour une et pour deux tasses) sont fournis avec la machine espresso programmable en métal moulé de Breville.

Les filtres de la technologie avancée de créma à double paroi sont conçus pour ralentir l'écoulement de l'eau lors de la préparation du café, vous permettant ainsi de faire couler votre espresso à la pression idéale pour un créma parfait.

Les filtres sont faits pour du café déjà moulu en emballage étanche aussi bien que pour du café fraîchement moulu avant la préparation.

Contrôle électronique de la température

Le système de contrôle électronique de la température maintient avec exactitude la température d'ébullition optimale de l'eau. Ceci garantit à l'utilisateur la meilleure extraction possible à chaque fois qu'il prépare un espresso.

Mécanismes d'économie d'énergie

La machine espresso programmable en métal moulé de Breville entre en mode « Économiseur d'énergie » si elle n'est pas utilisée pendant une heure et s'éteint automatiquement si elle n'est pas utilisée pendant les trois heures suivantes.

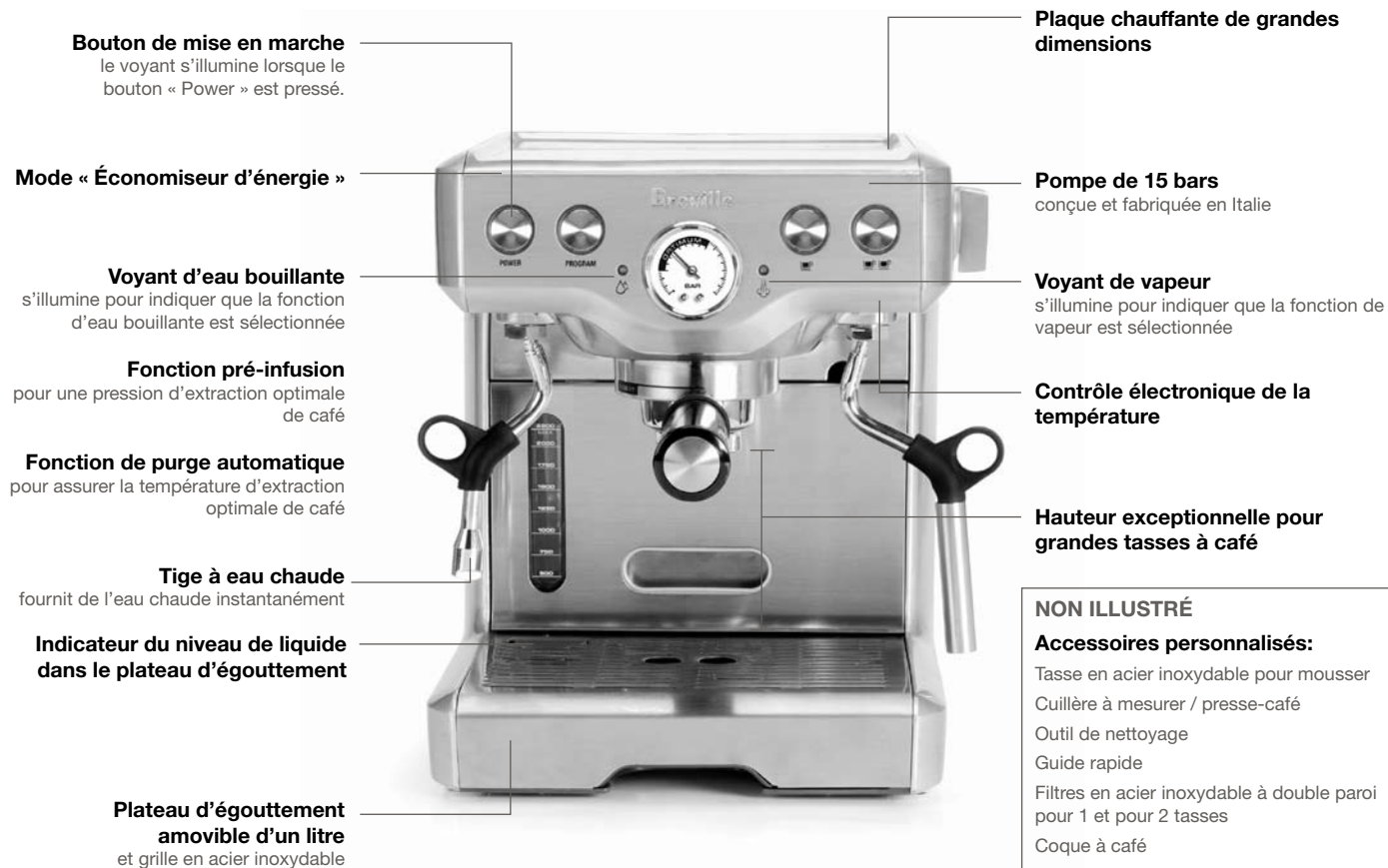
En mode « Économiseur d'énergie » la machine utilise 45 % moins d'énergie qu'en mode d'attente.

En mode « Économiseur d'énergie », seulement le voyant du bouton de mise en marche est illuminé.

Pour réactiver la machine pendant le mode « Économiseur d'énergie », appuyez simplement sur un des boutons. Le voyant du bouton de mise en marche s'illumine et clignote tandis que la machine se réchauffe rapidement jusqu'à la température fonctionnelle. Lorsque la température correcte est atteinte, tous les voyants des boutons sur le panneau de contrôle s'illuminent.

Pour éteindre la machine espresso lorsqu'elle est en mode « Économiseur d'énergie », appuyez simplement sur le bouton de mise en marche une fois.

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE MACHINE ESPRESSO PROGRAMMABLE EN METAL MOULÉ DE BREVILLE



FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE MACHINE ESPRESSO PROGRAMMABLE EN METAL MOULÉ DE BREVILLE

Élément chauffant Thermoblock

garantit que le café est extrait à la température adéquate

Bouton de programmation

fonction programmable intelligente offrant des options personnalisées pour l'espresso préféré de l'utilisateur

Système avancé de créma à double paroi

pour un créma parfait

Tête d'infusion

Le porte-filtre s'y insère facilement

Fenêtre rétro-éclairée pour observer le niveau d'eau

Réservoir d'eau amovible d'une capacité de 2,2 litres

rempli par l'avant de la machine

Sélecteur pour vapeur et eau chaude



Manomètre pour espresso

permet d'obtenir la meilleure pression d'extraction

Éléments programmables:

boutons pour 1 tasse et pour 2 tasses

Porte-filtre en laiton chromé

Tige à vapeur sur bille articulée et embout à mousser en acier inoxydable

se positionne aisément pour faire mousser le lait

NON ILLUSTRÉ

Espace de rangement pour le cordon

Plateau de rangement

situé à l'arrière du plateau d'égouttement pour rangement des accessoires

AVANT D'UTILISER POUR LA PREMIÈRE FOIS

Votre machine espresso programmable en métal moulé de Breville sera déjà équipée du plateau d'égouttement, du réservoir d'eau et du plateau de rangement lorsque vous la retirerez de son carton d'emballage.

Le plateau d'égouttement se trouve à l'intérieur de la base de la machine, vers la partie avant.

Le réservoir d'eau est situé au centre de la machine du côté de la paroi arrière.

Le plateau de rangement se trouve à la base de la machine derrière le plateau d'égouttement et sous le réservoir d'eau.

Le plateau d'égouttement, le réservoir d'eau et le plateau de rangement peuvent être facilement glissés hors de la machine puis replacés.

Assurez-vous d'avoir retiré toutes les pièces et accessoires avant de jeter l'emballage.

Enlevez le plateau d'égouttement, le réservoir d'eau et le plateau de rangement. Démontez le plateau d'égouttement en enlevant la grille en acier inoxydable et

l'indicateur de remplissage « Empty me! » (Videz-moi!). Lavez toutes les pièces et les accessoires à l'eau savonneuse tiède à l'aide d'un liquide nettoyant non-abrasif. Rincez et séchez à fond.

Essuyez le boîtier avec un tissu doux et humide et séchez soigneusement. Ne plongez pas le boîtier, la corde ou la prise électrique dans l'eau ou tout autre liquide.



REMARQUE : Ne nettoyer aucune des pièces ou des accessoires dans le lave-vaisselle.

MONTAGE DE LA MACHINE ESPRESSO PROGRAMMABLE EN METAL MOULÉ DE BREVILLE

ÉTAPE 1



Insérez le plateau de rangement dans la base de la machine et faites-le glisser vers la paroi arrière. C'est un endroit pratique où ranger l'outil de nettoyage, les filtres en acier inoxydable, la cuillère et le guide rapide, lorsqu'ils ne sont pas utilisés, de manière à ne pas les égarer.

ÉTAPE 2



Insérez l'indicateur de remplissage « Empty me! » à sa place dans le plateau d'égouttement et placez la grille en acier inoxydable par-dessus. Faites glisser le plateau d'égouttement jusqu'à l'intérieur de la base de la machine et devant le plateau de rangement.

ÉTAPE 3



Faites glisser le réservoir d'eau par-dessus le plateau d'égouttement dans l'ouverture avant de la machine et en position au-dessus du plateau de rangement. Veillez à ce que le réservoir d'eau soit au même niveau que les côtés de la machine.

REMARQUE : Avant tout usage il est recommandé de faire circuler l'eau, sans café, pour s'assurer que tous les tuyaux internes ont été préchauffés. Consultez les étapes 1 à 4 dans « Fonctionnement de la machine espresso », page 50

Fonctionnement

FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE ESPRESSO PROGRAMMABLE EN METAL MOULÉ DE BREVILLE



ÉTAPE 1 – REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

- Veillez à ce que le bouton de mise en marche soit à la position « Off » et que le sélecteur sur le côté de la machine soit en position « Standby ».
- Débranchez l'appareil en retirant le cordon de la prise murale.
- Retirez le porte-filtre s'il est verrouillé dans la tête d'infusion et poussez la tige à vapeur vers le côté de la machine.
- Enlevez le réservoir d'eau en tirant sur la poignée située sur le devant du réservoir.

- Une fois le réservoir d'eau enlevé, un tube noir glisse et sort de la zone de rangement du réservoir d'eau. N'y touchez pas et n'essayez pas de l'enlever, il se remettra en position lorsque le réservoir d'eau sera remis à sa place.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau de robinet froide jusqu'à la marque qui indique le remplissage maximal sur la fenêtre d'observation et faites glisser avec soin le réservoir d'eau à sa place dans l'appareil.
- Assurez-vous que le sélecteur est à la position « Standby », branchez le cordon électrique dans une prise de 110/120V.
- Pressez sur le bouton « Power » et le voyant qui l'entoure clignotera tant et aussi longtemps que l'appareil se réchauffe. Lorsque la température adéquate sera atteinte, les voyants

REMARQUE : Vérifiez le niveau d'eau avant l'usage et remplacez l'eau chaque jour. Le réservoir d'eau doit être rempli d'eau du robinet fraîche et froide avant chaque usage. N'utilisez pas d'eau minérale, distillée ou aucun autre liquide.

de tous les boutons sur le panneau de contrôle s'illumineront.

ÉTAPE 2 – PRÉCHAUFFEMENT DES TASSES

- La plaque chauffante commencera à se réchauffer en même temps que la machine se réchauffe.
- Faites préchauffer les tasses à espresso en les plaçant sur la plaque chauffante. Ceci permettra de garder la température optimale du café lorsqu'il aura été versé dans la tasse.

FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE ESPRESSO PROGRAMMABLE EN METAL MOULÉ DE BREVILLE (suite)



ÉTAPE 3 – PRÉPARATION DU CAFÉ

- Placez le filtre choisi dans le porte-filtre (utilisez le petit filtre pour 1 tasse et le grand pour 2 tasses). Lorsque vous préparez du café pour une tasse de voyage, utilisez le filtre à 2 tasses et faites l'extraction de 60 ml seulement. Si vous voulez un plus grand café, mettez de l'eau chaude d'abord et ensuite versez le café.
- Préchauffez le porte-filtre en le plaçant au-dessous de la tête d'infusion. Pour le rincer, utilisez la fonction d'eau chaude de la tige ou de la tête d'infusion, et rincez avec de l'eau chaude en utilisant la fonction de

préparation manuelle. Séchez à fond le filtre et le porte-filtre avant l'usage.

- Mesurez 1 niveau de café espresso pour le filtre à 1 tasse et 2 niveaux pour le filtre à 2 tasses. Il est important d'utiliser la quantité adéquate de café pour chaque filtre, étant donné que les perforations du filtre sont conçues pour utiliser la pression de l'appareil de façon à extraire la saveur optimale à chaque préparation. Consultez la section « *Petits trucs pour la préparation du café* », page 58.

REMARQUE : Lorsque vous utilisez le porte-filtre à 1 tasse, pour obtenir la saveur optimale, vous devriez extraire seulement 30 ml environ. Lorsque vous utilisez le porte-filtre à 2 tasses, pour obtenir la saveur optimale, vous devriez extraire seulement 60 ml environ.



ÉTAPE 4 – TASSER LE CAFÉ MOULU

- Distribuez de façon égale le café moulu dans le filtre et pressez légèrement avec la partie de la cuillère à mesurer prévue à cet effet. Consultez la section « *Petits trucs pour la préparation du café* », page 58.
- Enlevez tout excédent de café du bord du porte-filtre de manière à ce qu'il s'insère exactement dans la tête d'infusion.

ÉTAPE 5 – PRÉPARATION INITIALE DE LA TÊTE D'INFUSION

- Avant de mettre le porte-filtre en position, il est recommandé de faire passer une certaine quantité d'eau par la tête d'infusion.
- Placez un contenant ou une tasse vide sous la tête d'infusion.
- Le porte-filtre enlevé, préparez la tête d'infusion en appuyant et retenant enfoncé le bouton d'une tasse ou de deux tasses pendant environ 5 secondes. Consultez la section «Espresso manuel », page 54.

Un bruit de pompe accompagnera cette opération et l'eau se mettra à couler par la tête d'infusion.



ÉTAPE 6 – MISE EN PLACE DU PORTE-FILTRE


Placez le porte-filtre sous la tête d'infusion, de manière à ce que la poignée soit alignée avec le dessin. Insérez le porte-filtre dans la tête d'infusion et poussez la poignée vers la droite jusqu'à ce qu'une résistance se fasse sentir, ce qui devrait se produire à un angle d'environ 90° par rapport à la machine.

ÉTAPE 7 – PRÉPARATION DU CAFÉ

- Assurez-vous que les voyants de tous les boutons sur le panneau de contrôle sont illuminés, ce qui indique que la machine a atteint la bonne température pour la préparation du café et qu'elle est prête pour utilisation.
- Veillez à ce que le plateau d'égouttement et le support de filtre soient en place.
- Placez une ou deux tasses préchauffées sous les ouvertures du porte-filtre.

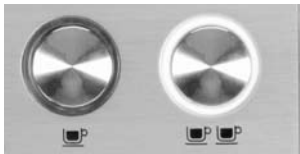
ESPRESSO PROGRAMMÉ– UNE TASSE



Appuyez une fois sur le bouton d'une tasse . Quelques secondes plus tard, du café aromatique commencera à couler dans la tasse. Cette opération sera accompagnée d'un bruit de pompe. La machine s'arrêtera automatiquement après le versement de toute la quantité programmée.

FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE ESPRESSO PROGRAMMABLE EN METAL MOULÉ DE BREVILLE (suite)

ESPRESSO PROGRAMMÉ – DEUX TASSES



Appuyez une fois sur le bouton de deux tasses ☕☕. Dans quelques secondes, du café aromatique commencera à couler dans la tasse. Cette opération sera accompagnée d'un bruit de pompe. La machine s'arrêtera automatiquement après le versement de toute la quantité programmée.

REMARQUE : La quantité de versement minimale pour une tasse ☕ et pour deux tasses ☕☕ est fixée à 15 ml.

REMARQUE : Si vous appuyez sur le bouton d'une tasse ☕ ou sur celui de deux tasses ☕☕ pendant la préparation d'espresso programmé, celle-ci va s'arrêter immédiatement.

PROGRAMMATION D'ESPRESSO SIMPLE

1. Effectuez les démarches pour la préparation d'une tasse d'espresso suivant les étapes 2 à 6 décrites dans « Fonctionnement de la machine espresso », pages 50-52.
2. Placez votre tasse sous la tête d'infusion.
3. Pour démarrer le programme, appuyez une fois sur le bouton « Program ». La machine fera « bip » une fois et le bouton de programmation se mettra à clignoter. Ceci indique que la machine est en mode de programmation.
4. Appuyez une fois sur le bouton d'une tasse ☕. La machine commencera la préparation normale et le voyant du bouton d'une tasse se mettra à clignoter.
5. Lorsque la quantité désirée de l'espresso est versée dans la tasse, appuyez sur le bouton d'une tasse ☕ pour arrêter le processus. La machine fera « bip » deux fois, indiquant qu'elle a enregistré la quantité de votre café et a quitté le mode de programmation.

PROGRAMMATION D'ESPRESSO DOUBLE

1. Effectuez les démarches pour la préparation de deux tasses d'espresso suivant les étapes 2 à 6 décrites dans « Fonctionnement de la machine espresso », pages 50-52.
2. Placez votre tasse sous la tête d'infusion.
3. Pour démarrer le programme, appuyez une fois sur le bouton « Program ». La machine fera « bip » une fois et le bouton de programmation se mettra à clignoter. Ceci indique que la machine est en mode de programmation.
4. Appuyez une fois sur le bouton de deux tasses ☕☕. La machine commencera la préparation normale et le voyant du bouton de deux tasses se mettra à clignoter.
5. Lorsque la quantité désirée d'espresso est versée dans la tasse, appuyez sur le bouton de deux tasses ☕☕ pour arrêter le processus.
La machine fera « bip » deux fois, indiquant qu'elle a enregistré les données et a quitté le mode de programmation.

PROGRAMMATION DE LA MACHINE ESPRESSO PROGRAMMABLE EN METAL MOULÉ DE BREVILLE

RÉINITIALISATION DES VOLUMES PAR DÉFAUT

Pour réinitialiser les quantités de versement par défaut de la machine, appuyez et maintenez enfoncé le bouton de programmation, jusqu'à ce que la machine fasse « bip » trois fois. Relâchez le bouton. Ceci indique que les réglages par défaut originaux ont été réinitialisés.

REMARQUE : Réglages par défaut : le

volume d'une tasse ☕ est d'environ 30 ml.

Celui de deux tasses ☕ ☕ est d'environ 60 ml.

ESPRESSO MANUEL



Appuyez et tenez enfoncé le bouton d'une tasse ☕ ou de deux tasses ☕ ☕. Relâchez le bouton après le versement de quantité suffisante de café dans la tasse.

REMARQUE : FONCTION PRÉ-INFUSION

Lorsqu'un café simple ou double est sélectionné, la machine pompera de l'eau momentanément, fera une pause, puis continuera à pomper de l'eau pour la faire couler à travers le café dans le porte-filtre. Ainsi, le café est humecté par une petite gerbe d'eau avant l'extraction complète, suivie d'une montée de la pression, ce qui mène à l'extraction de toutes les huiles et de la saveur complète du café.

ÉTAPE 8 – VIDER LE PORTE-FILTRE

Enlevez le porte-filtre de la tête d'infusion en le faisant tourner vers la gauche jusqu'à ce qu'il ne soit plus retenu. Retournez le porte-filtre à l'envers pour vider le café usé (il devrait être jeté dans une poubelle et non dans l'évier car la tuyauterie pourrait s'en trouver bouchée). Enlevez le filtre à l'aide des encoches situées sur le côté du porte-filtre. Rincez le filtre ainsi que le porte-filtre avec de l'eau et laissez-les sécher.

ATTENTION : LES PARTIES EN MÉTAL DU PORTE-FILTRE POURRAIENT ÊTRE ENCORE TRÈS CHAUDES. REFROIDISSEZ-LES AVEC DE L'EAU FROIDE.

MOUSSER LE LAIT POUR PRÉPARER UN CAPPUCCINO OU UN LATTÉ



La machine espresso programmable en métal moulé de Breville vient équipée d'une tige à vapeur sur une bille articulée de style commercial et d'un embout à mousser en acier inoxydable. L'utilisation de cet accessoire sur la tige à vapeur permet de créer aisément une grande quantité de mousse.

Si vous voulez moins de mousse, enlevez cet embout et servez-vous simplement de la vapeur qui sort directement de la tige à vapeur. Pour enlever l'embout, tirez simplement vers le bas, après s'être

assuré qu'il est refroidi. L'embout à mousser peut être rangé dans le plateau de rangement à l'intérieur de l'appareil, s'il ne sert pas régulièrement.

Pour le remettre en place, veillez à le fixer solidement à la tige à vapeur en l'insérant vers le haut de celle-ci par n'importe quelle de ses extrémités en le poussant fermement jusqu'à l'anneau de caoutchouc. Assurez-vous que les petits trous à vapeur situés de chaque côté de l'embout sont propres pour un fonctionnement optimal.

- Pressez sur le bouton « Power ».
- La première étape pour faire un cappuccino ou un latté est de préparer un espresso court. *Consultez la section « Fonctionnement de la machine espresso », pages 50-52.*
- Remplissez ensuite la tasse à mousser en acier inoxydable d'1/3 de lait frais et froid.
- Mettez le sélecteur à la position « Steam ». Le voyant blanc de la vapeur commencera à clignoter pour indiquer que l'élément chauffant Thermoblock est en marche et se prépare à produire de la vapeur.

- Pour de meilleurs résultats, évacuez l'eau de la tige à vapeur avant de la placer dans le lait.



REMARQUE : Lorsque la machine espresso produit de la vapeur, on peut entendre un bruit de pulsation. Cela fait partie du fonctionnement normal de la pompe de 15 bars.

- Lorsque le voyant de la vapeur arrête de clignoter, insérez vite la tige à vapeur dans la tasse avec du lait de sorte que l'embout à mousser soit à peine immergé dans le lait.

REMARQUE : Si la vapeur commence à sortir de la tige avant que celle-ci ne soit immergée dans le lait, interrompez la vapeur en remettant le sélecteur à la position « Standby ». Cela évitera que la pression de la vapeur fasse jaillir le lait hors de la tasse.

MOUSSER LE LAIT POUR PRÉPARER UN CAPPUCINO OU UN LATTÉ (suite)



- Tenez la tasse penchée de manière à ce que la tige à vapeur ou l'embout à mousser soit juste sous la surface du lait. La vapeur créera un mouvement giratoire de circulation du lait à l'intérieur de la tasse.

REMARQUE : La tige à vapeur de la machine est orientable et sa position peut donc être changée à un angle confortable.

- Lorsque le lait commence à augmenter de volume, immergez l'embout de la tige plus profondément dans la tasse pour faire chauffer le lait.
- Tenez la tasse penchée avec une main et, de l'autre, touchez la base extérieure de la tasse en acier inoxydable.
- Lorsque la base de la tasse devient trop chaude au toucher, mettez le sélecteur à la position « Standby », ce qui interrompt la fonction de vapeur. Vous pouvez alors retirer la tasse. Un bruit de pompe se fera entendre pendant quelques instants, ne vous alarmez pas, car cinq secondes plus tard la machine effectuera la fonction d'auto-purge.
- Versez le lait chaud dans chaque tasse de café expresso fraîchement préparé et ajoutez les quantités suivantes de lait moussé avec une cuillère:
Cappuccino - $\frac{1}{3}$ d'expresso, $\frac{1}{3}$ de lait chaud et $\frac{1}{3}$ de lait moussé.
Latté - $\frac{1}{2}$ d'expresso recouvert de lait chaud et d'environ 10 cm de lait moussé (on le sert traditionnellement dans un verre).

REMARQUE : Après 5 minutes de vaporisation, la machine arrêtera automatiquement la fonction de vapeur. Les voyants de vapeur et d'eau bouillante se mettront à clignoter. Si cela arrive, mettez le sélecteur à la position « Standby ».

REMARQUE : Veillez toujours à ce que l'accessoire de moussage soit poussé fermement sur la tige à vapeur et touche l'anneau de caoutchouc. Pour de meilleurs résultats, utilisez du lait frais et froid (un lait faible en gras moussera plus facilement). Nettoyez la tige de vapeur et l'embout après chaque usage. Consultez la section « Entretien et nettoyage », page 60

REMARQUE : La fonction de purge automatique de cette machine permet de préparer plus de café immédiatement après l'utilisation de la fonction de vapeur. Ceci garantit que le café ne sera pas brûlé par la gerbe d'eau initiale provenant du Thermoblock qui est trop chaude. Cette eau, notamment, est versée à l'intérieur de l'appareil dans le plateau d'égouttement ce qui garantit que le thermostat intérieur est à la température optimale pour l'extraction du café. Votre café sera toujours extrait à cette température optimale de manière à obtenir la meilleure saveur.

ATTENTION : NE SUBMERGEZ PAS L'EMBOUT DANS LE LAIT CAR IL POURRAIT NE PAS FONCTIONNER NORMALEMENT. POUR ÉVITER QUE LE LAIT CHAUD REJAILLISSE, NE SORTEZ PAS L'EXTRÉMITÉ DE LA TIGE DU LAIT PENDANT L'OPÉRATION. VEILLENZ À CE QUE LE SÉLECTEUR SOIT À LA POSITION « STANDBY » AVANT D'ENLEVER LA TASSE À MOUSSAGE.

UTILISATION DE LA FONCTION EAU CHAUDE

La machine à espresso comporte une fonction séparée à eau chaude qui peut être utilisée pour faire du thé, du chocolat chaud ou tout autre breuvage chaud. L'eau bouillante est fournie par la tige à cet effet.

Placer un pichet ou une tasse sous la tige à eau chaude pour recueillir l'eau chaude.

Pour utiliser la fonction d'eau chaude, tourner le bouton sélecteur à « Hot Water ». Le voyant « Hot Water » s'illuminera à la suite de cette sélection.

Pour arrêter l'eau chaude, tourner le sélecteur à la position « Standby ».

Limiter l'extraction à 2 litres à chaque utilisation.

La machine n'est pas conçue pour faire de grands pots de café et de thé. Plus l'eau chaude est utilisée en une seule fois, plus elle tiédit.



NOTE : Après 2 minutes d'utilisation de l'eau chaude, la fonction s'éteindra automatiquement. Les voyants lumineux de la vapeur d'eau et de l'eau chaude clignoteront. Si cela se produit, remettre le sélecteur à la position « Standby »

PETITS TRUCS POUR LA PRÉPARATION DU CAFÉ

RÉCHAUFFER VOTRE TASSE OU VOTRE VERRE

Une tasse chaude permettra de maintenir le café à sa température optimale.

Préchauffer votre tasse en la posant sur le plateau de chauffage de tasse ou en la rinçant à l'eau chaude à partir de la tige prévue à cet effet.

RÉCHAUFFER LE PORTE-FILTRE

Un porte-filtre froid peut faire baisser la température d'extraction à un point tel que cela peut nuire significativement à la qualité de votre café. Préchauffer toujours le porte-filtre en le passant sous l'eau chaude avant de le remplir de café.

NOTE : Toujours sécher le filtre et le porte-filtre avant de les remplir de café moulu puisque l'humidité peut entraîner le « drilling » - phénomène qui se produit lorsque l'eau ne passe pas à travers le café moulu lors de l'extraction.

LA MOUTURE

Si vous utilisez un café pré-moulu, veillez à ce que la mouture d'espresso soit conforme aux machines à espresso / à cappuccino.

Si vous moulez vos grains de café, la mouture doit être fine sans toutefois être

poudreuse. La mouture affectera le niveau auquel l'eau infiltrera le café dans le filtre et donc le goût du café.

Si la mouture est trop fine (ressemble à de la poussière et à l'aspect de farine au touché), l'eau n'infiltrera pas le café, même sous une forte pression. Le café sera sur-extrait, trop foncé et amer, et le créma sera brouillé et inégal.

Si la mouture est trop grossière, l'eau passera à travers le café trop rapidement, ce qui donnera un café sous-extrait, sans créma épais sur la couche supérieure du café, qui manquera de goût.

LA BONNE MESURE

Un espresso simple est fait à partir d'1/4 d'once ou de 7 g de café. Une mesure à niveau du bouchon contient la quantité correcte de café pour un espresso simple et deux mesures à niveau pour un espresso double. Il importe d'utiliser le filtre approprié à la quantité de café.

LE BOURRAGE CORRECT

Mettre à niveau la quantité voulue de café en tapant délicatement sur le côté du porte-filtre avant de pousser fermement vers le bas avec le bout à bourrer de la cuillère à mesurer. Pour un espresso double, bourrez une seule fois après la seconde mesure. Si vous bourrez après la

première mesure, une couche de café se durcira et empêchera la pleine extraction.

PURGER LA TÊTE SUPÉRIEURE

Avant d'insérer le porte-filtre, passez la tête supérieure sous l'eau. Cela assurera un ultime nettoyage et stabilisera la température avant l'extraction.

NOTE : S'assurer de retirer tout excédent de café du bord du filtre pour en arriver à un scellage complet sous la tête supérieure.

EXTRAIRE VOTRE ESPRESSO

L'erreur la plus répandue lors de l'extraction est de sur-extraire votre café moulu. Le résultat est un breuvage amer avec créma visiblement javellisé. Le créma est la couche de couleur caramel qui flotte sur le café après l'extraction.

NOTE : Le goût de votre café dépendra, bien sûr de votre préférence personnelle et de beaucoup d'autres facteurs comme le type de café utilisé, la grossièreté ou la finesse de la mouture et la pression exercée lors du bourrage. Nous vous recommandons de procéder à des expériences selon ces facteurs pour en arriver à un café à votre goût.

Entretien et Nettoyage



NETTOYER LA TIGE À VAPEUR ET L'ACCESSOIRE À MOUSSAGE

- La tige à vapeur et l'accessoire à moussage doivent toujours être nettoyés après avoir fait mousser le lait.
- Retirez l'accessoire à moussage et rincez à l'eau chaude du robinet. Veillez à ce que les deux petits trous à vapeur à chaque bout de l'accessoire à moussage soient bien propres. Utiliser l'épingle sur l'outil de nettoyage pour débloquer ces trous.
- Nettoyer la tige à vapeur avec un linge humide puis, après avoir replacé la tige dans le plateau à égouttement, mettre brièvement le sélecteur à la position « Steam ». Cela videra complètement la tige.



- Veiller à mettre le sélecteur à la position « Standby ». Pressez le bouton « Power » pour éteindre l'appareil, débrancher le câble d'alimentation et laisser la machine se refroidir.
- Si la tige à vapeur reste bloquée, utilisez l'épingle de l'outil à nettoyage pour nettoyer l'ouverture.
- Si la tige reste bloquée, le bout de la tige peut être retiré grâce à la clé à écrous au milieu de l'outil à nettoyage.
- Faites tremper le bout dans l'eau chaude avant d'utiliser l'outil de nettoyage. Remplacez le bout de la tige et sécurisez le tout avec l'outil à nettoyage.



NETTOYER LES FILTRES, LE PORTE-FILTRE ET LA TÊTE SUPÉRIEURE

- Les filtres en acier inoxydable et le porte-filtre doivent être rincés à l'eau après chaque utilisation pour retirer toute particule de café. S'il advenait que les trous fins des filtres se bouchent, l'épingle de l'outil à nettoyage peut être utilisée pour débloquer les trous.
- La tête supérieure interne doit être nettoyée avec un linge humide pour enlever toutes particules de café moulu.
- Nettoyer la machine périodiquement avec de l'eau, le porte-filtre en place, mais sans café, pour rincer tout résidu de café.



NETTOYER L'EXTÉRIEUR ET LE PLATEAU DE RÉCHAUFFEMENT DE TASSE

- L'extérieur et le plateau de réchauffement de tasse peuvent être nettoyés avec un linge doux et humide. Puis, ils doivent être polis avec un linge doux et sec. Ne pas utiliser de produits nettoyants, de tampons ou de linges abrasifs, qui peuvent égratigner la surface.



NETTOYER LE PLATEAU À ÉGOUTTEMENT

- Le plateau à égouttement doit être retiré, vidé et nettoyé à intervalles réguliers lorsque l'indicateur du plateau indique « Empty me! ».
- Retirez le grillage en acier inoxydable et l'indicateur « Empty me! » du plateau. Lavez à l'eau chaude savonneuse avec un liquide non abrasif, rincez puis séchez complètement. Pour retirer l'indicateur « Empty-me! » du plateau, insérez les doigts dans les deux trous des coins et tirez vers le haut pour détacher les attaches sur les côtés.



NETTOYER LE PLATEAU DE RANGEMENT

- Le plateau de rangement peut être retiré après avoir retiré le plateau à égouttement, puis nettoyé avec un linge doux et humide (ne pas utiliser de produits nettoyants, de tampons ou de linges abrasifs qui peuvent égratigner la surface).

NOTE : Ne pas nettoyer les pièces ou les accessoires au lave-vaisselle.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE (suite)

DÉCALCIFICATION

- À la suite d'un usage régulier, l'eau dure peut créer une accumulation de sédiments minéraux dans et sur beaucoup de composants internes, ce qui réduit le flux de l'extraction et la puissance de la machine, et affecte la qualité du café.
- Nous conseillons de décalcifier la machine régulièrement (tous les deux ou trois mois) avec un mélange de vinaigre blanc et d'eau. Suivre les instructions fournies à cet effet ou la mention qui suit comme guide :

Solution diluée (pour l'eau moins dure)

- 1 partie de vinaigre blanc
- 2 parties d'eau froide du robinet

Solution concentrée (pour l'eau plus dure)

- 1 partie de vinaigre blanc
- 1 partie d'eau froide du robinet

DÉCALCIFIER LA MACHINE

- S'assurer que le sélecteur est à la position « Standby », que la machine soit éteinte et que la prise soit débranchée.
- Retirez le porte-filtre et l'accessoire à moussage. Videz le mélange de vinaigre et d'eau dans le réservoir à eau.
- Brancher la machine dans la prise et l'allumer.
- Mettre le sélecteur à la position « Standby ».
- Placer un grand contenant sous la tête supérieure, la tige à vapeur et la tige à eau bouillante.
- Lorsque la température d'extraction sera atteinte, tous les voyants du panneau de contrôle s'illumineront. Appuyez le bouton de tasse simple ou double puis videz le contenu manuellement. Relâchez le bouton une fois que la

moitié de la mixture de vinaigre blanc et d'eau aura circulé dans la tête supérieure.

- Ajustez le sélecteur à la position « Steam » et laissez la vapeur circuler dans la tige à vapeur pendant environ 2 minutes. Retournez le sélecteur à la position « Standby ».
- Ajustez le sélecteur à la position « Hot water » et laissez le reste du liquide circuler dans la tige à eau bouillante. Lorsque le liquide aura fini de s'écouler, rajustez le sélecteur à la position « Standby ».
- Après la décalcification, retirez le réservoir d'eau, rincez en profondeur puis remplissez d'eau fraîche froide. Pour rincer la machine, répétez les étapes précédentes.

ATTENTION : NE PAS IMMERGER LE CORDON, LA PRISE OU LA MACHINE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE. LE RÉSERVOIR D'EAU NE DOIT PAS ÊTRE RETIRÉ OU VIDÉ COMPLÈTEMENT AU COURS DE LA DÉCALCIFICATION.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUOI FAIRE
Lorsque la machine est en marche, les voyants lumineux de la vapeur et de l'eau chaude clignotent.	Le sélecteur n'est pas à la position « Standby ».	Mettre le sélecteur à la position « Standby ». La machine suivra les procédures normales de réchauffement.
Le café ne passe pas à travers	La machine n'est pas allumée ou est débranchée.	S'assurer que la machine est branchée, et que vous avez pressé sur le bouton « Power ».
	Le réservoir d'eau est vide.	<i>Consulter la section sur le remplissage du réservoir d'eau de la page 50.</i>
	Le café a une mouture trop fine.	S'assurer d'utiliser une mouture d'espresso conforme. <i>Consulter la section sur la mouture de la page 58.</i>
	Trop de café dans le filtre.	<i>Consulter la section sur la préparation du café de la page 51.</i>
	Le café est trop compressé.	<i>Consulter la section sur la compression du café de la page 51.</i>
	Le filtre est bloqué.	Utiliser l'aiguille fine sur l'outil de nettoyage pour débloquer les trous. <i>Consulter la section sur le nettoyage des filtres de la page 60.</i>
Le café s'écoule trop rapidement.	La mouture du café est trop grossière.	S'assurer d'utiliser la mouture d'espresso conforme. <i>Consulter la section sur la mouture de la page 58.</i>
	Il n'y a pas assez de café moulu dans le filtre.	<i>Consulter la section sur la préparation du café de la page 51.</i>
	Le café moulu n'est pas assez compressé.	<i>Consulter la section sur la préparation du café de la page 51.</i>
Le café est trop froid.	Les tasses ne sont pas préchauffées.	Le plateau de réchauffement de la tasse commence à se chauffer au fur et à mesure que la machine se réchauffe. <i>Consulter la section sur le préchauffage des tasses de la page 50.</i>
	Le lait n'est pas assez réchauffé (pour faire un cappuccino ou un café au lait).	Une fois que la base du pichet devient trop chaude au toucher, alors le lait est chauffé à la bonne température. <i>Consulter la section sur la façon de texturer le lait pour faire un cappuccino ou un café au lait de la page 55.</i>

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUOI FAIRE
Absence de créma	Le café n'est pas assez compressé.	<i>Consulter la section sur la compression du café de la page 51.</i>
	La mouture du café est trop grossière.	<i>S'assurer d'utiliser une mouture d'espresso conforme. Consulter la section sur la compression du café de la page 58.</i>
	Le café moulu n'est pas frais.	<i>Le café pré-moulu ne doit pas habituellement être conservé plus d'une semaine. Consulter la section sur la mouture de la page 51.</i>
	Les trous du filtre sont bloqués.	<i>Utiliser l'épingle fine de l'outil de nettoyage pour débloquer les trous. Consulter la section sur le nettoyage des filtres de la page 60.</i>
La machine émet des sons de pulsion ou de pompage pendant l'extraction du café ou le brassage du lait à la vapeur.	La machine effectue normalement les opérations d'une pompe de 15 bars.	Aucune action n'est requise, car il s'agit du fonctionnement normal de la machine.
Le café s'écoule du contour du porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas correctement inséré dans la tête d'extraction.	<i>Consulter la section sur l'insertion du porte-filtre de la page 52.</i>
	Il y a du café moulu sur le contour du filtre.	<i>Nettoyer tout excédent de café moulu du contour du porte-filtre pour veiller à ce qu'il s'ajuste convenablement dans la tête d'extraction.</i>
	Il y a trop de café moulu dans le filtre.	<i>Consulter la section sur la préparation du café de la page 51.</i>
	Le café moulu a été compressé trop fermement.	<i>Consulter la section sur la préparation du café de la page 51.</i>
	Le filtre n'est pas conforme à la quantité de café moulu utilisée.	<i>Utiliser un petit filtre pour une tasse de café et le plus gros filtre pour deux tasses de café.</i>
Le café s'écoule en gouttes du porte-filtre.	Le réservoir d'eau est vide ou contient peu d'eau.	<i>Consulter l'étape 1 sur la façon de remplir le réservoir d'eau de la page 50.</i>
	La mouture du café est trop fine.	<i>Utiliser une mouture d'espresso conforme. Consulter la section sur la mouture de la page 58.</i>
	La machine est bloquée par des dépôts minéraux.	<i>Décalcifier la machine. Consulter la section sur la décalcification de la page 62.</i>

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUOI FAIRE
La machine émet des bruits de pompage forts et continus.	Le réservoir d'eau est vide.	<i>Consulter l'étape 1 sur la façon de remplir le réservoir d'eau de la page 50.</i>
	Le réservoir d'eau n'est pas bien posé.	<i>Consulter l'étape 1 sur la façon de remplir le réservoir d'eau de la page 50.</i>
Le café est trop faible ou goûte l'eau.	La mouture du café est trop grossière.	Utiliser une mouture d'espresso conforme. Utiliser un café à grande torréfaction qui porte généralement la mention « Mélange espresso ». <i>Consulter la section sur la mouture de la page 58.</i>
Aucune vapeur ou eau bouillante n'est générée.	Pas assez de vapeur.	S'assurer que la machine est branchée, et que vous avez pressé sur le bouton « Power ».
	Le réservoir d'eau est vide.	<i>Consulter l'étape 1 sur la façon de remplir le réservoir d'eau de la page 14.</i>
	Le sélecteur n'est pas à la position « Steam » ou « Hot water ».	Mettre le sélecteur à la position « Steam » ou « Hot water ».
	La tige à vapeur est bloquée.	Utiliser l'épingle sur l'outil à nettoyage pour débloquer l'ouverture. Si la tige est toujours bloquée, retirer le bout de la tige au moyen de la clé de l'outil de nettoyage. <i>Consulter la section sur l'entretien et le nettoyage de la page 60.</i>
Le lait n'a pas moussé après avoir été passé à la vapeur.	Pas assez de vapeur.	La tige à vapeur est peut-être bloquée. <i>Consulter la section sur l'entretien et le nettoyage de la page 60.</i>
	Le lait n'est pas frais et froid.	Le lait doit être frais et froid. <i>Consulter la section sur la façon de texturer le lait pour un cappuccino ou un café au lait de la page 55.</i>
La machine ne fonctionne pas.	La machine semble être allumée, mais la machine cesse de fonctionner.	Le coupe-courant de sécurité a peut-être été activé en raison d'une surchauffe de la pompe. Éteindre la machine et la laisser refroidir pendant 30 à 60 minutes.

CAFÉS À DÉCOUVRIR



ESPRESSO

Intense et aromatique, un espresso, également connu comme un court, est extrait de 7g de café moulu. Il est servi dans une petite tasse ou dans un verre à un niveau d'environ 30 ml.



« LONG BLACK »

Un long noir est généralement servi comme un espresso auquel on ajoute de l'eau chaude, au goût.



« FLAT WHITE »

Une dose simple d'espresso dans une tasse noyée dans du lait à la vapeur, d' $\frac{1}{3}$ de tasse de café et d' $\frac{2}{3}$ de tasse de lait.

CAFÉS À DÉCOUVRIR (suite)



CAFÉ AU LAIT CLASSIQUE

Le café traditionnel du matin en Italie et en France, servi avec petits pains au chocolat ou « biscotti » sucrés. Ce mélange à $\frac{1}{3}$ espresso et $\frac{2}{3}$ lait est préparé avec un espresso simple. Couronné de lait à la vapeur, versé le long du contour intérieur du verre pour donner une consistance crémeuse et une épaisseur parfaite de mousse.



CAPPUCCINO

Le seul et unique est servi très léger et tiède avec $\frac{1}{3}$ d'espresso, $\frac{1}{3}$ de lait à la vapeur et une troisième portion généreuse de mousse crémeuse.

Pour un effet ajouté, tenir une carte sur une moitié du breuvage et saupoudrer l'autre de poudre de chocolat.



MACCHIATO

Un coup d'espresso servi court dans une demi-tasse de 70 ml et nappé d'un soupçon de lait mousseux.

CAFÉS À DÉCOUVRIR (suite)



MOCHA FRAPPE (POUR DEUX)

Prête en quelques minutes, cette boisson rafraîchissante et impressionnante comblera les amants de chocolat et de café. Faire fondre deux cuillères à café combles de pépites de chocolat de qualité dans un espresso double. Ajouter 1/2 tasse de lait froid et 9 cubes de glace et brasser le tout dans un malaxeur à basse vitesse jusqu'à consistance lisse et soyeuse. Vider dans deux verres et servir immédiatement.



ESPRESSO AFFOGATO

Totalement irrésistible, cette tentation sucrée est composée tout simplement d'une portion de crème glacée à la vanille de qualité supérieure, d'une cuillerée de vanille arrosée d'espresso, et au choix, de votre liqueur favorite. Pour créer une sensation d'occasion, servir la crème glacée dans un verre à martini accompagné de quelques verres à rasade pleins.



CON PANNA

Signifie « Avec crème ». Ce favori est une variation chic du café viennois. Dans une tasse de 90 ml à 120 ml, habiller un double espresso d'une bonne cuillerée de crème fraîche fouettée jusqu'à une consistance luisante. Saupoudrer de cannelle et servir immédiatement.

Idées Recettes

DESSERTS

CRÈME ANGLAISE AU FOUR AVEC FLOTTEUR AU CAFÉ ET AUX FRAMBOISES FRAÎCHES

Pour six

750 ml de crème

¾ de tasse de sucre finement granulé

2 gousses de vanille coupées sur la longueur

1 cuillère à table de gélatine

1 panier de framboises fraîches

1 cuillère à table de sucre finement granulé (facultatif)

¾ de tasse de café espresso fort, refroidi

1. Mélanger la crème, le sucre en poudre et les gousses de vanille dans une casserole. Brasser à feu moyen jusqu'à ébullition. Retirer les gousses.
2. Incorporer la gélatine et mélanger avec une cuillère de bois jusqu'à dissolution. Retirer du feu. Laisser la crème anglaise refroidir.
3. Vider la crème anglaise dans des verres de 150 ml en six portions égales. Réfrigérer un minimum de trois heures ou jusqu'à ce que le mélange soit pris.
4. Placer les framboises dans un bol de taille moyenne, saupoudrer de sucre et écraser légèrement avec une fourchette.
5. Incorporer le café refroidi aux framboises écrasées. Couvrir et laisser refroidir au réfrigérateur.
6. Pour servir, une fois la crème anglaise prise, chapeauter de la mixture de framboises et de café.
7. Servir immédiatement accompagné de café frais.

TIRAMISU

Pour quatre

1½ tasse de mascarpone

1¼ tasse de crème

2½ cuillères à table de sucre à glacer

½ tasse de café espresso fort refroidi

½ tasse de Tia Maria ou de liqueur de café

16 boudoirs

Poudre de cacao, pour saupoudrage

1. Mélanger le mascarpone, la crème et le sucre à glacer dans un grand bol. Brasser légèrement jusqu'à la formation de pointes molles. Laisser reposer.
2. Combiner le café et la liqueur dans un bol. Tremper les boudoirs dans la mixture de café quelques uns à la fois. Veiller à ce que la mixture de café soit absorbée également par les boudoirs.
3. Déposer la moitié des boudoirs à la base de quatre bols à desserts ou verres. Étendre la moitié de la mixture de crème sur les boudoirs. Répéter l'opération en alternant boudoirs et mixture.
4. Saupoudrer également de poudre de cacao et réfrigérer s'il y a lieu.
5. Servir accompagné de fruits frais et de café espresso fraîchement extrait.

DESSERTS (suite)

MUFFINS AU CAFÉ, À LA CANNELLE ET AUX NOIX

Environ 12 muffins

2½ tasses / 375g de farine blanche

2 cuillères à thé de poudre à pâte

1 cuillère à thé de cannelle moulue

¼ de tasse de sucre finement granulée

1 tasse de crème sûre

2 x 60g d'œufs

1 cuillère à thé de zeste de citron finement râpé

½ de tasse d'huile d'olive

¼ de tasse de café espresso fort, refroidi

1 tasse de noix grossièrement hachées

1. Tamiser la farine, la poudre à pâte et la cannelle dans un grand bol et incorporer le sucre en mélangeant.
2. Mélanger la crème sûre, les œufs, le zeste de citron, l'huile et le café dans un bol moyen puis mélanger jusqu'à homogénéité.
3. Incorporer la mixture crémeuse et les noix aux ingrédients tamisés, sans sur-mélanger.
4. Avec une cuillère, verser le mélange également dans douze moules à muffins à base légèrement graissée jusqu'à ce qu'ils soient pleins aux deux tiers.
5. Placer dans un four préchauffé à 180 °C (355°F) pendant 12 à 15 minutes ou jusqu'à la consistance souhaitée.
6. Servir chauds ou refroidis, et tartiner de riche glaçage au café. Délicieux lorsqu'accompagnés d'un cappuccino ou d'un café au lait.

RICHE GLAÇAGE AU CAFÉ

2 tasses de sucre en poudre tamisé

1 cuillère à table de beurre ramolli

¼ de tasse de café espresso fort et chaud

1. Incorporer le sucre, le beurre et la moitié du café dans un bol. Mélanger avec vigueur. Graduellement ajouter le café et mélanger jusqu'à une consistance onctueuse.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Breville® garantit cet appareil contre tous défauts causés par un matériau ou une fabrication défectueux pendant une période d'un an suivant la date du premier achat par le consommateur. La présente garantie ne couvre pas les dommages dus aux abus, à la négligence, à un usage commercial ou à tout autre usage non précisé dans le mode d'emploi imprimé. Aucune garantie ne couvre les pièces en verre, les cruches en verre, les paniers-filtre, les lames et les agitateurs. HWI Breville dénie toute responsabilité en cas de dommages ou pertes consécutifs à l'usage de cet appareil.

TOUTE GARANTIE RELATIVE À LA COMMERCIALITÉ OU À L'ADAPTATION DE CE PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA PÉRIODE D'UN AN PRÉVUE PAR LA GARANTIE LIMITÉE.

Certains états ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation des pertes connexes ou consécutives et il se pourrait donc que la dénégaration qui précède ne s'applique pas à vous.

La présente garantie vous accorde certaines garanties juridiques particulières et il se pourrait que vous ayez également d'autres garanties juridiques susceptibles de varier d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre.

Si l'appareil devient défectueux dans les limites de la période de garantie, ne retournez pas l'appareil au magasin.

Veuillez communiquer avec notre centre de service à la clientèle.

Numéro de téléphone sans frais:

1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Courriel:

AskUs@BrevilleUSA.com

AskUs@Breville.ca

*Les produits Breville sont distribués au Canada par la compagnie Anglo Canadian L.P. et aux USA par Metro/Thebe inc.

Breville®

Breville Customer Service Center

US Customers

Mail: 19400 S.Western Ave
Torrance
CA 90501-1119

Phone: Customer Service
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service
askus@brevilleusa.com

Canada Customers

Mail: Anglo Canadian
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire
(Montreal) Quebec
H9P 2Z2

Phone: Customer Service:
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service
askus@breville.ca



**PRINTED ON
RECYCLED PAPER**

Breville is a registered trademark of Breville Pty Ltd. A.B.N. 98 000 092 928

19400 S.Western Ave, Torrance, CA90501-1119

Tel: 1 866 BREVILLE

2555, Avenue de l'Aviation, Pointe-Claire (Montreal) Quebec, H9P2Z2 CANADA

Tel: 1 866 BREVILLE

Copyright Breville Pty Ltd 2008. Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this brochure may vary slightly from the actual product.

Model BES820XL Issue NA-4/08

www.breville.com